© PDF: Kamunikat.org 2020 © Інтэрнэт-версія: Kamunikat.org 2020

Грамадскае незалежнае выданне, выходзіць з верасня 1995 года

Газета Уладзіміра Кудзінава

СЕРАДА № 28
27 снежня 1995 года

Цана па падпісцы – 412 руб.,
цана ў розніцу – 700 руб.

ЧАС МЯСЦОВЫ

Інфармацыйную падборку падрыхтавалі: М. РЫМАЧ, А. ЛАЎРАНЮК і В. ГАПЕЕЎ.

ДЕЛО – ТАБАК

Весьма серьёзную конкуренцию магазинам государственной и кооперативной торговли, которые имеют на своих полках сигареты Гродненской фабрики, составили некоторые жители города и района. Причем – на законных основаниях.

Оформив все необходимые бумаги, они закупают в Минске оптом сигареты гродненской фабрики и самостоятельно торгуют ими по ценам ниже, чем во многих магазинах. Каждый день возле вокзала можно увидеть этих нескольких торговцев, нетерпеливо притопывающих валенками. А вы бы сами не притоптывали, поставь вас на целый день под пронизывающий ветер и крепкий мороз?

Какая-то часть прибыли поступает в районный бюджет – хорошо, у курильщиков появилась возможность иметь постоянное место покупки – неплохо, несколько человек (имеется в виду сами торговцы) нашли способ существования – тоже хорошо.

Плохо только тем, кто раньше торговал сигаретами украинских и московских фабрик из-под полы, постоянно страшась налоговой инспекции. Вот теперь-то для них житье действительно не сахар.

Не сладко, конечно же, и этим продавцам. Это не в тепле за прилавком. И торгуют люди не ради больших денег – просто пытаются выжить.

КАБ ЛЕС ЗАЎСЁДЫ ХРАМАМ БЫЎ

Лес – храм прыроды. Так лічаць многія людзі. Хто ж працуе ў лясной гаспадарцы – тым больш.

Неаднойчы мне давялося чуць, а потым і паўтараць самому, што, уваходзячы ў гэты храм, трэба старанна выціраць ногі. Гэта азначае не што іншае, як ісці ў лес з добрым намерам, з любоўю да таго багацця, якое нясе ён людзям.

Каб было менавіта так, і скіраваны нашы намаганні. Лясныя ўгоддзі ў нашым лясніцтве чорнаў займаюць амаль 8 тысяч гектараў. 10 леснікоў займаюцца аховай гэтага сапраўднага зялёнага багацця. Мінулым летам ліквідавалі два ўзгаранні. На 30 гектарах правялі вырубкі так званага галоўнага догляду. 13 гектараў засадзілі саджанцамі розных парод дрэў. На пясчаных плошчах размясцілі сасоннік, які не вельмі патрабавальны да якасці глебы. А вось ёлку і дуб, якія любяць зямлю больш урадлівую, высадзілі ў 21-м квартале: першую – на 40-ка, другі – на паўтара гектарах. 1,7 гектара сёлета прадугледжвалася засадзіць вольхай чорнай, што і было зроблена.

Адначасова змагаемся з такім відам ляснога браканьерства, як самавольныя высечкі. Менавіта гэтым летам спіленыя некалькі сосен абышліся аднаму такому амяльнянскаму злодзею ў 80 тысяч рублёў штрафу.

Надзейнымі сябрамі лесу з'яўляюцца ў нашым лясніцтве леснікі Афанасій Дзягцярык, Вікенцій Юркевіч, Аляксандр Куратнік. Сумленна працуюць на адводах лесасек трактарысты Аляксей Бінкевіч і Рыгор Макарэвіч. Гэта якраз тыя людзі, якія сапраўды ўваходзяць у лес, як у храм. Так абавязвае іх паступаць не толькі род службовых заняткаў, але і звычайнае чалавечае сумленне.

В. ЛАНЕЦ,
майстар Вулькаўскага лясніцтва Целяханскага вопытнага лясгаса.

ДЗЕЦІ І ПЕНСІЯНЕРЫ, ГАЙДА Ў ПІЯНЕРЫ!

У нашай школе, як і ў іншых школах райцэнтра і раёна, можна зноў убачыць вучняў з чырвонымі гальштукамі на грудзях. Гэта – піянеры.

Беларуская рэспубліканская піянерская ... – так называецца арганізацыя, якая ўтварылася на базе той, усім калісьці вядомай Усесаюзнай ленінскай. Як і ў піянерскай арганізацыі тых гадоў, у БРПА ёсць свой статут, у якім азначаны мэты, задачы і метады дзейнасці. Выходзячы з агульнага палажэння арганізацыі, „БРПА – самастойнае, добраахвотнае, грамадскае, шматнацыянальнае аб'яднанне дзяцей, падлеткаў і дарослых". Беларуская рэспубліканская арганізацыя мае сваю сімволіку, якую ўстанавіў Цэнтральны савет БРПА. Мэта арганізацыі – дапамагчы кожнаму піянеру стаць грамадзянінам, сваімі справамі прыносіць карысць сабе, сваёй сям'і, Радзіме. Акрамя гэтага, у абавязкі новаспечаных піянераў уваходзяць барацьба за навакольнае асяроддзе, паляпшэнне і пераўтварэнне грамадства.

Членам БРПА можа стаць не толькі кожны вучань, які дасягнуў 10-ці гадоў, але нават і дарослы чалавек любога ўзросту. Прымаюць у піянерскую арганізацыю на падставе пісьмовай заявы ўступаючага, пры гэтым, абавязковае ўрачыстае абяцанне. Для дзяцей, не дасягнуўшых 16-ці гадоў, патрэбен пісьмовы дазвол бацькоў.

Н. ЯНКОВІЧ,
вучаніца СШ № 3 г. Івацэвічы.

АД РЭДАКЦЫІ: чаго нам не церпіцца, прачытаўшы гэту інфармацыю, дык хутчэй пабачыць якога дзядулю з барадою і чырвоным гальштукам на грудзях. Узрост жа ўступлення ў піянеры, як мы зразумелі, не абмежаваны. Цуд дый годзе. Ці не выдадуць дарослым піянерам яшчэ і чырвоныя білеты з грыфам „Совершенно секретно" і залатымі літарамі на вокладцы: „ПКБ"? Усяляк можа быць у наш дзіўны час.

● СПОРТ

ГРОШЫ НЕ ПАХНУЦЬ

170000 даляраў павінен заплаціць маскоўскі „Спартак" мінскаму „Дынама" за нашага земляка Валерыя Вялічку.

Такое рашэнне было прынята ў штаб-кватэры УЕФА. Між тым спартакаўцы імкнуцца даражэй „прадаць" 30-гадовага Вялічку ў ніжнегарodскі „Лакаматыў", вароты якога аоараняе былы галкіпер мінскага „Дынама" і зборнай Беларусі, цяпер грамадзянін Расіі Андрэй Сацункевіч. Другі галкіпер беларускай зборнай Валерый Шанталосаў з Ніжняга Ноўгарада з'язджае ў маскоўскае „Тарпеда".

ЧАЦВЁРТАЕ МЕСЦА

Апошняя ў гэтым годзе важная падзея для шахматыстаў – абласное першынство. Жыхар райцэнтра Аляксандр Тальчанка, настаўнік Воленскай школы Генадзь Ляўчук і настаўніца Сенькавіцкай школы Лідзія Ляўчук уваходзілі ў каманду нашага раёна, якая брала ўдзел у ім. На жаль, нашы прадстаўнікі выступілі слабавата: занялі чацвёртае месца.

● ШТО СМЕШНА, ТОЕ НЕ ГРЭШНА?

Два кныры ды свінка...

„Па-ранейшаму ў жывёлагадоўлі зніжаецца пагалоўе. За 9 месяцаў яно скарацілася ў параўнанні з адпаведным перыядам мінулага года на 4049 галоў буйной рагатай жывёлы, або на 7 працэнтаў, свіней – на 31 працэнт. У гаспадарках раёна ў грамадскай жывёлагадоўлі засталося менш за пяць тысяч свіней, а пяць гадоў назад іх было амаль 30 тысяч".

З даклада старшыні райвыканкама П. Г. Жышка на 3-й сесіі райсавета.

ПРЫВЕДЗЕНУЮ вышэй цытату лагічна было б прадоўжыць другой, на такую ж тэму, цытатай, але ўзятай ужо з выступлення на раённай сесіі старшыні Брэсцкага абласнога Савета дэпутатаў В. І. Бурскага. Канстатуючы, як адмоўную з'яву, падзенне колькасці пагалоўя свіней у нашым раёне, старшыня аблсавета тады сумна пажартаваў прыкладна так: „...А ў калгасе імя Калініна дарабіліся да таго, што на свінаферме засталося ўсяго чатыры свінні. Гэта значыць, калі б я прыехаў туды, то скварку закусіць гаспадары не знайшлі..."

Апошнімі словамі В. І. Бурскі, вядома, выклікаў ажыўлены смех у зале, хаця дэпутаты добра разумелі, што менавіта меў на ўвазе старшыня абласнога Савета. Тут ужо, як кажуць, не да закусі. Згінула ж свінаферма...

Прыведзены факт не мог застацца па-за ўвагай журналістаў. Канечне ж, гэта не Атлантыда нейкая там згінула, а ўсяго толькі свінаферма. І ўсё ж...

І вось пра што мы даведаліся. За час, які прайшоў пасля сесіі (а было гэта 12 кастрычніка), пагалоўе свіней, якое, са слоў В. І. Бурскага, налічвала чатыры галавы, у калгасе імя Калініна ўжо не перацярпела асаблівага скарачэння, зменшылася ўсяго толькі на адну галаву. Тут, хіба што, ёсць сэнс удакладніць словы абласнога кіраўніка: на час ягонага выступу было ў названай гаспадарцы два кныры ды дзве свінкі. Відаць, сыходзілі з таго, каб кожнаму „кавалеру" было па „каханцы". Потым, ужо пасля сесіі (праз тыдзень, месяц ці яшчэ калі – нам невядома), адна свінка знікла. Бясследна. Цяпер яе пошукам займаецца, здаецца, міліцыя. Так што, на гэты раз скарачэнне свінога пагалоўя адбылося ўжо не па віне калгаснага кіраўніцтва.

Ну, з што датычыць тых, нешматлікіх свіней, дык мы валодаем такой вось сціплай статыстыкай. Дзесяці з гадоў восем назад (Божа, калі гэта было!) свінаферма калгаса імя Калініна налічвала 80 галоў. Утрымлівалася гэткае пагалоўе ў асноўным для асабістых калгасных патрэб: каб карміць дзетак у калгасным садку, механізатараў – у час правядзення гарачых палявых работ і г. д.

Дарэчы, з першага дня заснавання свінафермы і да сённяшняга часу адзінай свінаркай працуе на ёй Пелагея Паўлаўна Лішко. Гэта на яе вачах скарачалася колькасць свіней. Праўда, у якой прапорцыі з разбіўкай па гадах – жанчына не прыпомніла. Яе справа была – карміць, а што далей чакала ейных падапечных – жанчыны гэта не тычылася, занадта маленькі яна чалавек для такога. Адно помніць добра: яшчэ ў верасні г. г. карміла яна 18 свінаматак. Але лёс апошніх ужо, відаць, быў прадвызначаны: па чарзе яны „накіроўваліся" ў раённую нарыхтоўчую кантору. Зразумела, не сваім ходам і не па ўласнаму жаданню. Аж пакуль не засталіся тыя чатыры галавы, пра якія і гаварыў з трыбуны раённай сесіі старшыня аблсавета. Гаварыў, вядома, хутчэй як пра негатыўны факт, а не з-за таго, што яму ў выпадку наведання калгаса і закусіць не было б чым. Такога за гады савецкай улады, дзякуй Богу, яшчэ не здаралася, ніводзін начальнік галодным з калгаса не з'язджаў. Ні раней, ні нават цяпер, нягледзячы на катастрафічнае падзенне грамадскага пагалоўя.

Застаецца толькі заспакоіць разнерваваных на той сесіі дэпутатаў. Пагалоўе свіней у калгасе імя Калініна ўжо не падае. Яно стабільна налічвае два кныры і свінку. Свінарка П. П. Лішко атрымлівае за іх догляд, як мы падглядзелі ў налічэннях, 28,5 тысячы рублёў. У месяц, канечне. І тое нядрэнна на сённяшні дзень, улічваючы, што Пелагея Паўлаўна ўжо пенсіянерка.

Вось толькі чацвёртую свінку, як нам сказалі, пад кілаграмаў 170, усё ж шкада. Цяжкі лёс ёй быў, значыць, наканаваны: прапасці без вестак.

Царства ёй нябеснае. Бо наўрад ці яна шукае блукае па мясцовых лясах у пошуках салодкіх жалудоў...

М. ШЧАРЫН.

● ЦЫТАТА ДНЯ

„Хотел бы напомнить общеизвестное: в жизни есть вещи, относительно которых любой государственный или общественный деятель публично может говорить только положительно или не говорить вообще. Например, о свободе и независимости своей страны. То же самое, к примеру, и о языке своего народа. Хоть один раз сказать о таких вещах неуважительно, хоть один раз засвидетельствовать, что ты ими не дорожишь и не ценишь их – значит тут же мгновенно и бесповоротно потерпеть моральное и политическое банкротство в глазах всего цивилизованного мира".

Нил ГИЛЕВИЧ,
народный поэт Беларуси.

„Мы вельмі рады, што ў вас адбыліся выбары. Нягледзячы на ўсе праблемы і спробы сабатажу, гэтыя выбары ўдаліся. Яны маюць вялікае значэнне для вашай краіны і для міжнароднай супольнасці. Было бачна, што некаторыя выканаўчыя органы ўлады праводзілі акцыі, якія абмяжоўваюць свабоду прэсы, асабліва тэлебачання, якое тут не іграла вядучай ролі ў правядзенні перадвыбарчай кампаніі. Прыкра, што не далі магчымасці спікеру папярэдняга парламента М. Грыбу звярнуцца па тэлебачанні да насельніцтва.

Элізабет ШРОДТЭР,
прадстаўнік Еўрапарламента, міжнародны назіральнік.

© PDF: Kamunikat.org 2020 © Інтэрнэт-версія: Kamunikat.org 2020

© PDF: Kamunikat.org 2020 © Інтэрнэт-версія: Kamunikat.org 2020

● НА СЕЛЬСКІХ СКРЫЖАВАННЯХ

Такі ўжо час цяпер...

16 гадоў працуе на свінаферме ў Целяханах Ганна Паўлаўна Кананович. Працавала свінаркай, вучылася ў Ваўкавыскім зоаветтэхнікуме, затым была прызначана на пасаду заатэхніка-селекцыянера. І вось ужо пяць гадоў жанчына кіруе калектывам свінафермы. У калгасе „Расія" яе лічаць не толькі працавітым чалавекам, але і добрым спецыялістам.

Пра справы на ферме Ганна Рыгораўна расказвала нашаму карэспандэнту М. РЫМАЧУ спакойна, але ў голасе яе ўсё ж адчуваліся ноткі няўпэўненасці, гэткай, калі можна так сказаць, няпоўнай ці частковай задаволенасці.

– Я не памыляюся, Ганна Рыгораўна?

– Сапраўды, вы правільна ўлавілі мой настрой. Падстаў для таго, каб быць цалкам задаволенымі справамі на свінаферме, няма ні ў мяне, як загадчыцы, ні ў свінарак. І гэта не таму, што калі добра, тады хочацца, каб было яшчэ лепш. Мы працуем і, даруйце за нясціпласць, нядрэнна працуем, стараемся. Але сёння, відаць, такі час, калі старанне не заўсёды дае жаданы вынік.

– Што Вы маеце тут на ўвазе?

– Пабачылі б нашу свінаферму гадоў 6–8 назад. Тады гэта сапраўдны свінакомплекс быў, у якім утрымлівалася ў розныя часы ад 3-х да 4-х тысяч жывёлін...

– Даруйце, Ганна Паўлаўна, але тагачасны комплекс я бачыў на свае вочы. Неаднойчы даводзілася пісаць пра поспехі яго калектыву ў тыя часы. Сёння ж вунь на тэрыторыі фермы і чалавека не сустрэнеш, як быццам,няма тут працуючых.

– Нічога тут дзіўнага. Пагалоўе свіней скарацілася больш чым у два разы. 1400 галоў – лічба і на сённяшні дзень унушальная, калі параўноўваць з некаторымі іншымі гаспадаркамі. Але для нашага калгаса „Расія" з яго былой славай гэта, вядома, ужо не тое...

– Згодзен з Вашымі довадамі. Пазбаўляюцца многія калгасы „свінства", прычын для гэтага дастаткова як аб'ектыўных, так і суб'ектыўных. І раней не ў кожнай гаспадарцы мелі прыбытак ад свінагадоўлі. Апошняя хутчэй трымалася на загадах „зверху". Сёння ж, калі з кармамі ўсё цяжэй становіцца, дый іншага бяздаддзя больш чым адбаўляй, загады ўжо не з'яўляюцца тым рычагом, з дапамогай якога падтрымлівалася пагалоўе грамадскай жывёлы, у тым ліку і свіней. Апошнія, дарэчы, і ўмоў іншых патрабуюць, і кармлення належнага. Як на вашай ферме вытрымліваюцца гэтыя патрабаванні?

– Усяляк было і ў нас. Быў час, калі свіней карміл камбікормам, прыгатаваным з уласнага ячменю. А ён у нас, выкажуся так, „пусты" атрымліваецца на тарфяніках. Адсюль і адпаведная якасць камбікорму, у якім, як потым паказалі лабараторныя даследаванні, утрымлівалася павышаная норма нітрытаў і нітратаў. Менавіта таму распаўсюдзілася дыстрафія, павялічыўся паморак.

У апошнія гады сталі больш камбікармоў завозіць з Драгічына, Пінска. Закупілі спецыяльны камбікорм для парасят розных узростаў, для падсосных свінаматак. І справы прыкметна палепшыліся. Значна зменшылася колькасць захворванняў, выпадкаў паморку. Гэта не значыць, што апошняга няма зусім. Скажам, ва ўзроставай групе да двух месяцаў то свінаматка неасцярожна парасятка прыдушыць, то яшчэ што здарыцца. Без гэтага ў нашай рабоце не абыходзіцца. Але, яшчэ раз паўтаруся, у гэтым плане недахопаў у нашай рабоце сёння менш, чым было год-два назад.

– Вы можаце абгрунтаваць сказанае нейкімі лічбамі?

– Калі мець тут на ўвазе апаросы, дык ад свінаматкі мы атрымліваем у сярэднім па 12 парасят у год. Лічу, што гэта прыймальны паказчык. Ну, а на адкорме прыбаўленне ў вазе кожнага кормніка складае 330–350 грамаў. Сказаць, што гэта шмат, не магу. Але, улічваючы сённяшнія цяжкасці, мы задавальняемся і такім паказчыкам, хаця, зразумела, яго недастаткова, каб свінагадоўля была рэнтабельнай. Тым не менш, змяншаць пагалоўе сёння, бадай што, нельга. Трэба думаць пра людзей, якім нечым харчавацца патрэбна.

– Яно, несумненна, так. Можна на працягу нейкіх года–двух пазбавіцца ўсяго пагалоўя, але як жыць потым? Ні людзям – свініны, ні калгаснікам – працы. Вось тады б „закукавалі" мы па-сапраўднаму...

– Менавіта з гэтага і зыходзім, захоўваючы свінаферму. Не забываем, да прыкладу, і пра селекцыйную работу. Ёсць у нас 20 кныроў-вытворнікаў, усе яны племянныя, буйна-белы мясны тып і чорна-пярэсты, завезены з вядомых племгаспадарак рэспублікі. Некалі свінак беконнай пароды нам па чыгунцы даставілі з Літвы. Я тады заатэхнікам-селекцыянерам была, як глянула ў вагон, у якім тыя свінкі перавозіліся, не па сабе стала. Слабыя, з фізічнымі дэфектамі. Атрымалася, што „ката ў мяшку" ўзялі. З таго часу самі свінак адбіраем, каб свінаматак добрых займець з іх. І, слава Богу, атрымліваецца.

– Ганна Паўлаўна, і ўсё ж такі, што Вас больш за ўсё трывожыць?

– Адносна кармлення пакуль што крыўдзіцца не магу. Парасятам варым кашу з адгонам, свінням, што на адкорме, даем камбікорм, сечку, жамерын, касцяную муку і мел. Дарэчы, кормім двойчы ў дзень – раніцой і вечарам. Тое абсталяванне, якое некалі дапамагала нам выконваць працэс кармлення, ужо значна пастарэла, сёе-тое, як напрыклад, кормаправоды, наогул выйшлі са строю, таму кормім у асноўным уручную. Развозім корм трактарам, напаўняем кармушкі з дапамогай шлангаў. Разумеем: сёння не да новага абсталявання з нашым няпростым фінансавым становішчам.

А вось чаго хацелася б, дык каб больш цяпла было ў памяшканнях, дзе ўтрымліваюцца малыя парасяты. Для самых маленькіх, у матачніках, вядома, ёсць абагравальныя лямпы, а вось у групе дарошчвання, а гэта парасяткі ад 2-х да 4-х месяцаў, няма некалішніх цеплагенератараў. Электраэнергія дарагая, даводзіцца эканоміць. Атрымліваецца, што на адным эканомім, на другім – губляем.

І апошняе пытанне, можа не зусім сціплае: якія заробкі сёння ў вашых свінарак?

– Хутчэй гэта не пытанне, а заробкі нашы сціплыя. Сярэдняя зарплата складае ў нас 500 тысяч рублёў. А быў час, да ўсіх гэтых інфляцыяў, калі свінаркі, што працавалі з матачным пагалоўем,араблялі па 500 рублёў, астатнія – па 400–300. Тады гэта былі даволі вялікія грошы. За сённяшнюю зарплату і веласіпед не купіш. Якраз на сціплае харчаванне і хапае. Ды нічога не паробіш. Жыць трэба, а значыць, і працаваць трэба. Такі ўжо час цяпер...

● КВАТЭРНАЕ ПЫТАННЕ

НАЧЛЕЖКА?

Расказваюць, быццам бы японцы ўжо прыдумалі такі фотаапарат, фотакарткі якога перадаюць дасканала і адлюстраванне, і колер, і ... пах. Калі б гэтыя фотаздымкі, што вы бачыце, маглі рабіць тое ж, то вашым органам нюху быў бы нанесены сакрушальны ўдар.

А суседзяў гэтай кватэркі хвалюе не толькі і не столькі пах. „Мы жывем як на бомбе", – у адзін голас казалі жанчыны.

Жыла ў Івацэвічах жанчына. Мела заслугі перад Радзімай. Не будзем пераказваць яе лёс, успомнім толькі некалькі апошніх гадоў яе жыцця ў горадзе. Сёння сямідзесяцічатырохгадовая бабулька, інвалід першай групы, жыве ў доме састарэлых. А ў яе кватэрцы начуюць бамжы.

Яшчэ шэсць гадоў таму ніхто з жыхароў пад'езда не мог у нечым упікнуць бабульку. Жыла яна з нейкім дзедам ціха, як усе. А потым дзеда не стала. Жыць адной бабульцы было сумна, і сталі ў яе кватэрцы з'яўляцца іншыя мужчыны прыкладна яе ўзросту. Хто затрымліваўся на год, хто на два. І ціхая кватэрка перастала быць ціхай. А іншым разам была дык і вельмі шумнай. У час рэдкіх цяпер шчырых размоў з суседзямі бабулька прапаноўвала: даглядзіць хто з вас мяне да смерці, і я пакіну таму сваю кватэрку (на той час прыватызаваную). Але ў райвыканкаме суседзяў папярэдзілі – наўрад ці атрымаецца што добрае з такіх бабуліных планаў, бо ў яе ёсць дзеці. Дарослы сын і дарослая дачка.

Ішоў час, і вось у адзін дзень з'явіўся ў кватэрцы чарговы мужчына. Меў ён у Івацэвічах жонку, дзяцей, але застаўся без нічога і нікога – выгнала яго сям'я з жытла.

Невядома цяпер, як змог пераканаць гэты дзядуля нашую бабулю, толькі звярнулася яна да ўлад з просьбай: прапішыце ў кватэрку гэтага майго дзеда. З умовай: каб ён мяне даглядаў да самой смерці.

Улады просьбу задаволілі, і стаў дзед жыць у бабулькі. А для ўсяго пад'езда надышла жахлівая пара. Як толькі бабулька атрымлівала пенсію – пачыналася чарговая п'янка. Крык, лаянка, сварка. Не адзін раз паказвала потым бабулька суседзям сляды пабояў на сваім целе. Не аднойчы выклікалася міліцыя.

Заканчваліся грошы, і потым насілі суседзі бабульцы хто талерку супу, хто кавалак хлеба. А ўтульная, акуратная ў мінулым кватэркаператваралася ў бярлогу.

Два гады таму здараецца так, што бабулька ламае нагу. Старыя косці не хочуць зрастацца, і бабулька амаль перастае хадзіць. Увесь клопат аб яе жыцці перакладваецца на плечы суседзяў. А гарвыканкам выклікаў дзяцей старой – па нашых існуючых законах дзеці павінны клапаціцца аб бацьках. Сын і дачка прыехалі. Пабылі колькі дзён. Выніку візіту – быў выпісаны з кватэры дзядок – сужыцель, а сама кватэрка падорана дачцэ. І дзеці паехалі. Дачка паабяцала, што хутка вернецца і забярэ маці.

Бабульку пакуль забрала да сябе адна з суседак. Абяцала бабка, што падорыць ёй кватэрку, хоць кватэра была ўжо падорана, толькі ніхто з суседзяў пра гэта не ведаў. Урэшце даведаліся, сталі клікаць з далёкага Крычава дачку – прыязджай, твая ж гэта маці, твая кватэрка! А дачка запатрабавала грошай на дарогу. 150 тысяч ёй выслалі. Прыехала. Прабыла колькі дзён, пасварыліся яны нечага і... паехала зноў дачка да сябе. А бабулька вярнулася да сябе ў кватэрку, пусціла кватарантку, паабяцаўшы ёй (!) кватэрку падарыць. І пайшлі зноў п'янкі і сваркі, і для ўсяго пад'езда такое жыццё настала – жах казаць. Па тры–чатыры разы на дзень міліцыю выклікалі! Якіх толькі „гасцей" не перабыло тут! А той самы дзядок зноў стаў у кватэрцы ледзь не гаспадаром. Напісала неяк бабулька (а пісаць яна ўмела,ой, як добра) пракурору – чаго пакінула мяне дачка. А пракурор адказаў: кватэрка падорана вамі дачцэ без усялякіх умоў.

Тут ужо лопнула цярпенне і ў суседзяў, і ў старшыні Івацэвіцкага гарвыканкама В. Скурчыка. Патрэбна ўзгадаць, што з боку ўладаў неаднаразова прапаноўвалася бабульцы пераехаць жыць у дом састарэлых. Згаджалася бабулька... да чарговай чаркі. Але ў апошні дзень лета гэтага года, атрымаўшы згоду бабулькі, сам В. Скурчык адправіў гаспадыню кватэркі ў месца ціхае – дом састарэлых. Апячаталі кватэрку. Толькі раніцай не было ўжо той паперкі на дзвярах, і чулі суседзі – нехта там начаваў. Не дапамог і замок – той самы дзядок, выціснуўшы шыбу вакна, знайшоў іншы ход (кватэрка на першым паверсе). І вось ужо колькі часу з'яўляюцца па начах новыя жыхары ў кватэру. Аднаго разу адчулі суседзі моцны пах газу, у другі – гэты газ гарэў на пліце ўвесь дзень. Нават невялікае вогнішча раскладвалася на падлозе кухні, так што да сапраўднай бяды тут і на самай справе зусім недалёка.

„Мы жадаем жыць спакойна! Нам гэтая кватэра не патрэбна, няхай там жыве, хто хоча, але каб не было ніякай пагрозы ні спакою, ні жыццю людзей усяго пад'езда!" – такое адзінае патрабаванне жанчын, з якімі вялася размова.

В. Скурчык хацеў прапанаваць каму з жыхароў раёна пажыць у кватэры (дачка, як уласніца яе, дае згоду). Але ж патрэбен рамонт! Ды яшчэ які! Хто будзе аплочваць?

Адключана ў кватэры вада, перакрыты газ. Аднак бамжы прыходзяць сюды з ночы ў ноч, вядуць, праўда, сябе ціха. Толькі да якой пары гэтая цішыня?

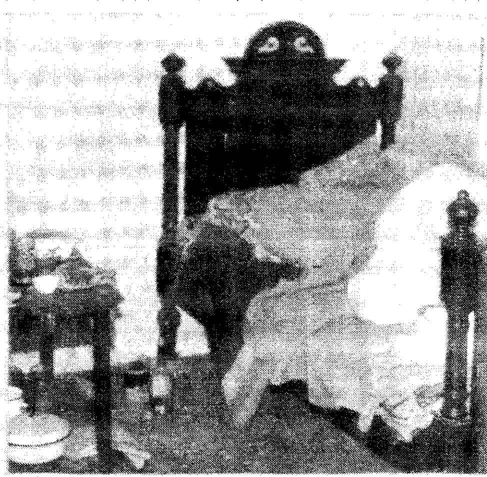
А ў гарвыканкама рукі звязаны той паперай, якая вызначае новую ўласніцу кватэры – дачку бабулькі. Прыватная ўласнасць – і ўсё тут!

Папярэджанне гаспадыня кватэры ад улад горада атрымала – калі ў бліжэйшы тэрмін не прыме ніякіх захадаў, то нейкія меры, не на карысць новай гаспадыні, будуць прымацца самімі ўладамі.

Вось такая гісторыя. Дачытаўшы яе да канца, вы, мабыць, зразумелі чаму не названы прозвішчы галоўных дзеючых асобаў.

Непрыгожая гісторыя. З вельмі непрыемным душком.

В. ГАПЕЕЎ.





© PDF: Kamunikat.org 2020 © Інтэрнэт-версія: Kamunikat.org 2020

© PDF: Kamunikat.org 2020 © Інтэрнэт-версія: Kamunikat.org 2020



„Есць мерцвякі, у якіх больш жыцця, чым у жывых. Але ёсць і жывыя, якія мярцвей усякіх мерцвякоў”.
Р. РАЛАН, французскі пісьменнік.

У ІВАЦЭВІЦКАЕ міжраённае патолагаанатамічнае аддзяленне, ці, інакш кажучы, у морг мяне прывяла абывацельская цікаўнасць, але яго загадчык Іван Васільевіч Галавач, угадаўшы мой намер, вельмі тактоўна даў зразумець, што „клубнічку” лепш пашукаць у іншым месцы, а гэтае – святое.

У праўдзівасці ягоных слоў пераканалася, пабыўшы ў аддзяленні нейкі час. За цагляными сценамі невялікага, размешчанага ў глыбіні бальнічнай тэрыторыі будынка, атмасфера асаблівая, знаёмая толькі яго малакольkаснаму персаналу – старшай фельчару-лабарантцы Н. І. Кавалёвай, санітару Я. Я. Прудзелюку, 72-гадовай санітарцы М. П. Журомскай і самому загадчыку.

У гэту спецыфічную ўстанову прыйшла з дылетанцкім уяўленнем аб тым, што ў ёй толькі тым і займаюцца, што рэжуць мерцвякоў. Ды галоўнай прыладай працы тут аказаўся не секцыйны нож, а мікраскоп. Стаіць ён і ў гісталагічнай лабараторыі, і ў цесным пакойчыку Івана Васільевіча. Крыніца пазнання. Крыніца задавальнення і смутку ў залежнасці ад таго, што выявіць прафесіянальнае вока патолагаанатама ў павялічаным у паўтары тысячы разоў усім тым, што з чалавека... выскраблена, выдалена, адрэзана. 95 працэнтаў усяго аб’ёму яго работы складаюць даследаванні аналізаў чалавечай тканкі. Зазірнула ў трубку мікраскопа і трапіла ў мітуслівы каляровы свет клетак. Прыгожы малюнак. Больш нічога. Для мяне. Але на працягу многіх гадоў Іван Васільевіч распазнае ў ім хваробы.

Аб’ёмы гісталагічных даследаванняў у апошні час павялічыліся ў патолагаанатама ў два разы, што ўскосным чынам сведчыць аб пагаршэнні стану нашага здароўя. Адзін з галоўных прадметаў даследаванняў – ракавыя пухліны. Вынікі іх не пакідаюць аптымізму. Калі раней Іван Васільевіч выяўляў злаякасныя клеткі адзін раз у месяц, то цяпер 1–2 разы ў тыдзень (?!) Кожны тыдзень каварная хвароба напаткоўвае максімум двух чалавек, і ніхто з нас не ведае, хто ў наступны раз можа апынуцца на мяжы жыцця і смерці.

Загадчык патолагаанатамічнага аддзялення, напэўна, прывык да гэтых смяротна небяспечных клетак? Што адчувае ён, калі бязлітасная оптыка мікраскопа высвечвае ў прыгожым калейдаскопе клетак тое, што завецца страшным словам „рак”. І па адказу Івана Васільевіча, і па выразу яго твару зразумела: колькі б разоў не выяўляў ён злаякасную пухліну і тым самым падпісваў чалавеку прысуд альбо ў лепшым выпадку хаджэнне па кругах пекла, ніколі яго сэрца не было спакойным. Спецыфіка работы не прытупіла ўспрыняцце чужога гора. Кожны раз – шкадаванне. І кожны раз новы пласт адмоўных эмоцый.

Нам усім ёсць ад чаго засмучацца. Пухліны ў апошні час „памаладзелі”. Ёсць выпадкі выяўлення іх у 17-гадовым узросце. Часцей у раёне і вобласці (Іван Васільевіч кіруе яшчэ Бярозаўскім і Белаазёрскім патолагаанатамічнымі аддзяленнямі) захворваюць ракам страўніка і лёгкіх. Згодна з яго словамі, рак развіваецца і хутка, і марудна. Скрытае цячэнне яго можа працягвацца ад 8 месяцаў да 80 гадоў (?!) Злаякасныя клеткі, аказваецца, утвараюцца ў нашым арганізме штодзённа, але яго ахоўная сістэма перашкаджае іх развіццю. Які лад жыцця вядзе чалавек, такой будзе і гэта сістэма. Рост злаякасных пухлін знаходзіцца ў прамой залежнасці ад навакольнага асяроддзя, і, вядома, ладу жыцця.

Іван Васільевіч перакананы: рак – хвароба людзей, якія ўпадаюць у тугу і песімізм. Калі мы ў добрым настроі, то і нашы клеткі таксама. Каля 50 працэнтаў прыйшоўшых у бальніцу людзей маюць патрэбу ў карэкцыі свайго псіхаэмацыянальнага стану, у дапамозе медыцынскага псіхолага. Дарэчы, Гродзенскі медінстытут у апошні час пачаў рыхтаваць такіх урачоў – псіхолагаў.

– Ноччу ўсе біяхімічныя працэсы ў арганізме чалавека замаруджваюцца, як бы застываюць, – гаворыць Іван Васільевіч, – і каб іх ажывіць, неабходна штосьці зрабіць.

А дапамагчы можа звычайная гімнастыка, якой мы так грэбуем. Што ж, яшчэ да нашай эры старажытнагрэчаскі мысліцель, заснавальнік антычнай медыцыны Гіпакрат гаварыў: „Як суконшчыкі чысцяць сукны, выбіваючы з іх пыл, так гімнастыка ачышчае арганізм”.

– Здароўе чалавека ў 80 працэнтах залежыць ад сацыяльна-эканамічных і прыродных умоў, у 15 – ад яго самога, і толькі ў пяці працэнтах – ад медыцыны, – працягвае І. В. Галавач. – Прыродны запас яго разлічаны на 120 гадоў. Акрамя пералічаных вышэй прычын, жыццё скарачаюць лянота, злосць, зайздрасць, нянавісць, грэбаванне фізкультурай, адмаўленне ад прафілактычных медаглядаў, злоўжыванне курэннем і спіртным. Людзі паднімаюць чарку за здароўе, а самі менш за ўсё клапоцяцца аб ім. Пры сённяшнім крызісе цяжка весяліцца і ўсё ж трэба падбадзёрваць сябе, унушаць аптымізм наперакор усяму, а інакш можа падсцерагчы хвароба.

Нельга не пагадзіцца з такімі довадамі, бо зыходзяць яны ад чалавека, які шмат гадоў мае дачыненне да самага дарагога для нас – здароўя, які не ў вобразным, а ў самым што ні ёсць матэрыяльным сэнсе слова назубок ведае кожную клетачку нашага цела.

Перагортнем старонкі кнігі, і з глыбіні гадоў пачуем выказванне англійскага пісьменніка С. Смайлса: „Жыццярадаснасць – гэта не толькі прыкмета здароўя, але яшчэ і самы дзейсны сродак, які пазбаўляе ад хвароб”. Шведскі філосаф К. Бастрэм таксама лічыў, што „самае дзейснае лякарства для фізічнага здароўя ёсць бадзёры і вясёлы настрой духа”.

Ісціна не памерла з гадамі. Яна зноў і зноў даказваецца на вопыце ўласнай працы. Але што прыцягнула Івана Васільевіча менавіта на гэту работу? На выбар у нейкай меры паўплывалі абставіны, ды выпадковым ён, можна сказаць, не быў. У Мінскім медінстытуце закончыў факультэт „Лячэбная справа” (цяпер ён называецца лячэбна-прафілактычны), пасля якога можна было працаваць па многіх урачэбных спецыяльнасцях. Таму і патолаанатамічная справа ў разрадзе незнаёмых не аказалася. Да таго ж, Івана Васільевіча са студэнцкай лаўкі, як магнітам, прыцягвала пазнанне ўсяго новага. Усё хацелася памацаць рукамі, выявіць, што з чаго ўзнікае. Па накіраванню прыехаў з жонкай, хірургам Святланай Мікалаеўнай, у Івацэвічы, і студэнцкая цікаўнасць з гадамі перарасла ў высокі прафесіяналізм. „У Івана Васільевіча не бывае памылак”, – так гавораць аб ім калегі па рабоце. Сам патолагаанатам, будучы, напэўна, да „апошняй кропкі” верным ісціне, растлумачыў, што дакладнасць яго даследчага метаду складае 98–99 працэнтаў. Сапраўды, якімі б скрупулёзнымі і складанымі не былі даследаванні, верагоднасць памылкі ў іх – мізэрная. Па такім стандарце працуе любы, самы вопытны патолагаанатам у рэспубліцы і за мяжой. Ёсць выпадкі, калі своечасовае выяўленне ракавай пухліны выратоўвала чалавечае жыццё. Атрыманыя Іванам Васільевічам гісталагічныя аналізы нярэдка засцерагаюць ад многіх іншых хвароб. Наогул сам ён лічыць, што будучае за папераджальнай медыцынай.

Працуе І. В. Галавач у цесным кантакце з медперсаналам амаль усіх аддзяленняў райбальніцы. Яго служба выконвае функцыі кантролю за якасцю лячэбнай дыягностыкі, што ў сваю чаргу з’яўляецца неабходнай умовай павышэння прафесійнага ўзроўню і адказнасці ўрачоў. У рэкамендацыях Івана Васільевіча пастаянна маюць патрэбу гінеколагі, тэрапеўты, педыятры, хірургі. Калі ён, згодна з атрыманымі аналізамі, бачыць, што ўрач праводзіць правільнае і эфектыўнае лячэнне, раіць працягваць яго далей. Калі ж назначанае лячэнне не мае пэўных вынікаў, дае кантрольныя рэкамендацыі.

– А калі ўрач, які памыляецца ў дыягназе, – ваш найлепшы сябра, гэта не перашкаджае сказаць яму праўду?

– Праўду ў медыцыне трэба гаварыць заўсёды незалежна ад адносін. Не прыняць яе можа толькі чалавек з высокімі амбіцыямі...

– Як часта пры анатаміраванні выяўляецца, што не тую хваробу лячыў доктар?

– Такія выпадкі ёсць. Урач – не ўсемагутны. Усё ж памылак мала, і ў іх ёсць аб’ектыўныя прычыны, якія не ўплываюць на зыход хваробы.

Так, тое, што часам нябачна пры лячэнні, выяўляецца пры анатаміраванні. Пры ўсёй беднасці матэрыяльнай базы вялікія намаганні прыкладаюць медыкі для лячэння хворых. Але апошняя ісціна ўсё ж не ва ўрачэбных кабінетах і бальнічных палатах, а менавіта тут, у паталагаанатамічным аддзяленні. У ім нараджаюцца і лічбы дзяржстатыстыкі.

Штогод Іван Васільевіч анатаміруе каля сотні памёрлых людзей. Яно можа не праводзіцца, калі чалавек з устаноўленым дыягназам хварэў і памёр дома. І наадварот праводзіцца, калі ён памёр дома з неўстаноўленым дыягназам хваробы. Абавязкова анатаміруюцца людзі, якіх смерць напаткала ў сценах бальніцы, асабліва калі яны прабылі ў ёй менш, чым суткі, а таксама ў выпадках падазрэння на інфекцыйную хваробу, ва ўсіх выпадках мёртванароджаных, смярцей дзяцей з прыроджанымі і спадчыннымі хваробамі. Мэта гэтай работы – зноў жа забеспячэнне якасці лячэння, набыцця ўрачэбнага вопыту. Вось чаму можна сказаць, што патолагаанатамічнае аддзяленне – месца, дзе мёртвыя вучаць жывых.

Амаль штодня Іван Васільевіч прыадчыняе заслону смерці – той гавані, у якую пазней ці раней усе мы прыйдзем. Кантакт з мёртвым, нярэдка скалечаным целам, параджае псіхалагічны дыскамфорт. „Часам забіраючы памёрлых, сваякі моцна плачуць, – гаворыць І. В. Галавач, – просім іх трымацца, бо гэта невыносна, мы ж таксама не жалезныя...” Да таго ж, даводзіцца быць сведкам усялякіх сцэн паміж тымі, хто прыязджае па нябожчыка. Калі ж да гэтых маральных выдаткаў дадаць складанасць самой работы, вядзенне яе ў атмасферы, насычанай шкодным пахам фармаліну і рознымі кіслотамі, няцяжка здагадацца, чаму патолагаанатамы па працягласці жыцця – на другім месцы пасля хірургаў. Калі ўрачоў мы можам бачыць у твар, дзячыць ім, праца патолагаанатама застаецца як бы за кадрам. Для многіх людзей яна нябачная і тым не менш нялёгкая і высакародная.

Па закону ў патолагаанатама шасцігадзінны рабочы дзень, але па медыцынскай неабходнасці працуе Іван Васільевіч з 8 да 18 гадзін. Заўсёды ідзе насустрач людзям, калі яны затрымліваюцца з пахаваннем. Ідзе ў аддзяленне і ў выхадныя і тады, калі ў водпуску. Шмат гадоў І. В. Галавач узначальвае прафкам бальніцы, размяркоўвае пуцёўкі, але сам па іх ні разу нікуды не ездзіў. Часцяком водпуск „адбывае” ў матулі, у Баранавіцкім раёне. Любіць і ўмее штосьці зрабіць па гаспадарцы. Разам са Святланай Мікалаеўнай выхавалі двух дзяцей: сына і дачку.

Моцны на від, уладальнік рэдкай у тутэйшых мясцінах і таямнічай для нас прафесіі, Іван Васільевіч здаўся мне простым і мяккім чалавекам. Таму міжволі запытала:

– А ці любіце вы кветкі?

– Так, люблю, – крыху памаўчаўшы, быццам задумаўшыся аб нечым, адказаў ён. І заўважаныя мной пасля гэтых слоў вазончыкі ў пакоі былі гэтаму маўклівым пацверджаннем.

А яшчэ праз некалькі хвілін я апынулася ў журботнай зале з устаноўленым пасярэдзіне белакафельным пастаментам пад труну. Адсюль пачынаецца шлях пакінуўшага жыццё чалавека на могілкі. Побач на падаконніку раскінуў галінкі з зялёнай лістотай лімон, які ў маі зноў зацвіце. Іх некалькі пасаджана рукамі Івана Васільевіча, як пасаджаны і шматлікія пакаёвыя кветкі, што размясціліся побач з цеплалюбівымі дрэўцамі. Што ж, жыццё не спыніць...

Л. РУЦІЧ.

● *ИСТОРИЯ ДЕНЕГ*

СНАЧАЛА БЫЛИ КОРОВЬИ ЧЕРЕПА

История денег неотделима от истории человечества. Она в такой же степени величественна и благородна, как жестока и кровава.

Деньги...

Бумажные прямоугольники, круглые монеты – других на нашем веку не было.

Между тем, у древних славян и скандинавов роль денег выполняли шейные металлические украшения – гривны, в Китае – куски нефрита, в Конго – бронзовые наконечники копий, на острове Борнео – коровьи черепа, а на Соломоновых островах, представьте, – человеческие головы. В Монголии до начала нашего столетия наиболее популярной „валютой” был плиточный чай.

Все эти ценности имели ограниченную территорию хождения. Однако существовал один вид „денег”, который служил и служит людям на протяжении тысячелетий. Речь идет о небольшой (размером со сливу) морской раковине каури. Большинство их добывается у Мальдивских островов юго-восточнее Цейлона. В древности раковины каури имели хождение в Азии, в средние века – в Европе. В Африке же они используются до сих пор.

Причем в некоторых странах являются наиболее твердой валютой. Ходят они поштучно, нашитыми на куски кожи, нанизанными на шнуры, собранными определенными суммами в мешочки. В Германии, Литве, Латвии, на островах Балтийского моря, в Беларуси найденные каури датируются первым веком до нашей эры. Причем использовались они и позднее. Например, на Псковщине и Новгородчине пик их поступления наблюдался в XII веке.

Впрочем, не только „импортные” ракушки служили разменной монетой. На огромных территориях Северной Европы, Средиземноморья, в Китае и некоторых других странах Азии в ходу были первые изготовленные из бронзы и более благородных металлов миниатюрные копии ножей, топоров, секир, мотыг, рыболовных крючков, наконечников стрел. Большинство исследователей утверждают, что это и были металлические деньги, поскольку позднее изображения этих орудий труда и оружия помещались на первые монеты в некоторых регионах.

И действительно, от металлических миниатюрных копий до перехода к деньгам в форме монеты оставался всего один шаг.

Н. БОГОДЯЖ,
историк.

© PDF: Kamunikat.org 2020 © Інтэрнэт-версія: Kamunikat.org 2020

© PDF: Kamunikat.org 2020 © Інтэрнэт-версія: Kamunikat.org 2020

Итак, в новогоднюю ночь гости собираются у вас. И намерены веселиться до утра. Поэтому все ваши заботы – что приготовить к столу... Если у вас собирается большая компания, распределите, кто что будет готовить – одной вам не справиться и в новогоднюю ночь вы будете чувствовать себя разбитой и усталой. Лучше всего, если каждая хозяйка приготовит свое „фирменное" блюдо.

Что же будет на новогоднем столе? Советуем вам сделать побольше разнообразных легких салатов и закусок и одно горячее блюдо. Сладостей и печеностей, напитков должно хватить на всю ночь.

● СОВЕТЫ ХОЗЯЙКЕ

К ПРАЗДНИЧНОМУ СТОЛУ

СЛОЕНЫЙ САЛАТ „МИМОЗА"

Содержимое 1 банки любых рыбных консервов в масле выложите на тарелку и разомните вилкой. Сложите на дно глубокой салатницы. Это первый слой. Покройте его майонезом, затем положите слой мелко нарубленного репчатого лука, затем вновь майонез, потом мелко нарубленные белки от сваренных вкрутую яиц, слой майонеза, слой натертой на крупной терке вареной моркови, майонез. Сверху украсьте салат раскрошенными желтками и мелко порубленным зеленым луком. Этот салат должен часа полтора постоять в холодильнике. После этого он становится очень нежным. Раскладывать по тарелкам его надо, как торт, захватывая все слои.

САЛАТ ИЗ ОВОЩЕЙ С РИСОМ

Отварите рис, выложите на середину большой мелкой тарелки и залейте майонезом. Вокруг риса уложите горками сваренную в подсоленной воде морковь, зеленый горошек, зеленую фасоль, мелко нарезанный зеленый лук, а между ними положите кружочки сваренных вкрутую яиц (и, если есть, помидоров).

РЫБНЫЙ САЛАТ С ОГУРЦАМИ

Нарежьте кубиками соленые огурцы и сваренные вкрутую яйца, добавив 2 банки рыбных консервов, стакан горячего отварного риса, тщательно перемешайте, переложите в салатник и залейте смесью из растительного масла, соли, молотого черного перца и горчицы по вкусу.

САЛАТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ, СВЕКЛЫ И КАПУСТЫ

Сварите, очистите и нарежьте кубиками полкилограмма картофеля. В стакане размешайте 2 столовые ложки воды, 2 столовые ложки уксуса, 3 столовые ложки растительного масла, 1/2 чайной ложки горчицы и соль по вкусу. Этой смесью залейте картофель. Сварите 600 г свеклы, очистите и нарежьте ее ломтиками толщиной 1 см. Залейте таким же маринадом, только вместо горчицы положите на кончике ножа черный перец.

Нарежьте полосками немного свежей капусты, залейте 2 столовыми ложками растительного масла и 2 столовыми ложками уксуса, посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки, посолите и размешайте. Приготовленные таким образом овощи оставьте на 1–2 часа. Затем картофель положите горкой на середину тарелки, вокруг уложите кружочки свеклы и сделайте венок из капусты, посыпьте его двумя мелко нарезанными сваренными вкрутую яйцами.

ЗАКУСКИ НА... СПИЧКЕ

Эти оригинальные закуски приготовить совсем несложно, но они украсят ваш стол. Вот несколько рецептов, но вы можете делать любые комбинации, используя сыр, колбасу, картофель, селедку или салаку, соленые и свежие огурцы, помидоры, фрукты из компота, мясо, птицу. Для этих закусок не подходят только рассыпчатые продукты. Закуски могут быть холодные и горячие, в зависимости от этого вы используете деревянные, металлические (спицы) или пластмассовые палочки. Чтобы продукты не сгорели и красиво подрумянились, их нужно предварительно смазать растительным маслом, посыпать солью, перцем, смазать горчицей.

Из сыра и колбасы. Сыр разрежьте на кубики или продолговатые бруски, колбасу – на меньшие кусочки или на маленькие ломтики. Продукты скрепите спичкой. Между сыром и колбасой можно положить кружочек огурца.

Из котлет и свежих овощей. Из мясного фарша сделайте маленькие круглые фрикадельки и поджарьте в жиру так, чтобы они подрумянились со всех сторон. Остывшие котлетки надо нанизать на палочку вместе с толстыми дольками соленого огурца, с дольками стручкового консервированного перца.

Из жаркого, колбасы и овощей. Для этой закуски понадобится холодное жаркое, колбаса, вареный сельдерей, луковица, соленый огурец, помидор, соль и перец.

Жаркое, колбасу и сельдерей разрежьте на кубики средней величины, остальные продукты по возможности на маленькие кружочки. Продукты поочередно проткните спичкой. Сверху посыпьте солью и перцем, подавайте с хлебом.

Из сельди с картошкой. Очистите вареный картофель и нарежьте кружочками, сельдь почистите, кусочки селедочного филе положите на ломтики картофеля. Сверху положите несколько капель сметаны или майонеза, ломтики помидора (если есть), лука и яйца. Проткните палочкой.

А теперь мы расскажем вам, какие напитки можно приготовить и подать в новогоднюю ночь.

НАПИТКИ С ЦВЕТНЫМ ЛЬДОМ

Приготовленные дома лимонады или соки можно подавать с цветным льдом, полученным при замораживании подслащенных фруктово-ягодных соков, кофе или молока.

Разбавленные соки, молоко, кофе подсластите. В стакан положите 2–3 кусочка льда различного цвета. Цветной лед можно подавать в посуде из толстого стекла, хрусталя или мельхиора. Вместе со льдом подают щипцы для льда.

РАЗЛИЧНЫЕ НАПИТКИ

Горячий русский пунш. В стакан налить 20 г ванильного сиропа, 20 г лимонного сиропа, добавить 3 шт. гвоздики, кусочек лимонной корки, залить горячим крепким чаем.

Солнечный напиток. 1/2 стакана сахара нагревать пока сахар не превратиться в липкую коричневую массу. К 2 1/2 л воды подсыпать немного лимонной кислоты, вскипятить, добавить к сахару и снова кипятить, пока сахар не растает. Затем добавить 2 лимона, нарезанных маленькими кусочками, и подлить 100 г коньяка. Пить горячим.

Флип с коньяком. 1 яйцо взбить с сахаром и добавить 30 г коньяка.

Флип с шампанским. Взбить 1 желток и 1 чайную ложку сахара, добавить 20 г ликера, сок 1/2 апельсина и кусочек льда, смешать, влить в холодный стакан и дополнить его шампанским.

Флип с молоком. 20 г коньяка, 2 столовые ложки сгущенного молока, 1 яйцо и 1 чашку молока хорошо смешать, процедить через мелкое сито. Подавать посыпанным натёртым мускатным орехом.

Лимонный боуль. Хорошо вымытый лимон нарезать тонкими ломтиками и поместить в стеклянную посуду. Насыпать туда 100–150 г сахара, дать пропитаться примерно 2 часа. Затем добавить сок 2 апельсинов и бутылку сухого белого вина. Процедить. Перед подачей добавить бутылку шампанского (его можно заменить газированной водой, сельтерской или любым другим шипучим напитком).

Шоколадный напиток (10–12 порций). 200 г сливочного масла со 150 г сахара растопить в котелке на слабом огне. Непрерывно помешивая, добавить кусочки шоколада (200 г) и дать им раствориться. Наконец, добавить 1 бутылку водки и все тщательно перемешать до получения однородной массы, не давая ей закипеть. Влить в чашечки и подавать горячим.

А теперь перейдем к сладкому столу.

ТОРТ

Вырежьте из белой бумаги круг, покройте им дно круглой формы и смажьте сливочным маслом. Взбейте в густую пену 3 яичных белка и, осторожно помешивая, добавьте 200 г сахарной пудры. Часть приготовленной массы выложите тонким пластом на бумагу, а остальную выпустите из кондитерского шприца на пласт в виде веночка. Поставьте торт в нагретую до 300° духовку и тут же выключите ее. Когда торт подсохнет, выньте его и осторожно удалите бумагу. В центр веночка положите масляный или ванильный крем или заполните его мороженым с вареньем – в этом случае торт надо подавать сразу.

НОВОГОДНИЙ ТОРТ

Его приготовить очень легко, т. к. не надо печь. Разотрите в пену 250 г сливочного масла с 200 г сахарной пудры, добавьте по одному 3 яичных желтка и 100 г растопленного шоколада, мелко нарежьте 250 г мармелада, накрошите 500 г печенья и сбрызните все коньяком (50 г) или вишневкой. Через 15 минут перемешайте, переложите на блюдо, оформите в виде круглого торта и оставьте на ночь в прохладном месте. Утром (31 декабря) покройте торт сверху и с боков взбитыми в густую пену яичными белками с сахаром и нарисуйте натертым на мелкой терке шоколадом или порошком какао круг, циферблат часов и стрелки.

Сердечно поздравляем

УВАЖАЕМЫЕ

Мария Васильевна СЕРГЕЙЧИК,
Елена Александровна ЛАНГЕР,
Валентина Александровна МОЛЧАНОВА,
Александр Николаевич ТИМОШЕВИЧ,
Светлана Александровна БАЙКОВА!

Горячо и искренне поздравляем Вас с днём рождения. Желаем крепкого здоровья, благополучия, успехов во всех делах и начинаниях. Благодарим за Вашу добросовестную работу в нашем коллективе.

Пусть эта жизнь несёт
лишь счастье,
Ни капли грусти,
ни одной слезы.
Здоровья и душевного
богатства
Желаем мы от всей души.

Администрация и весь коллектив торгово-промышленной фирмы „Ивацевичи".

● ІРАНІЧНЫ АЛОВАК



– Дурня хлебам не кармі, а дай крыкнуць „слава!" Навучыў на сваю галаву...
– Ат, не спяшайся засмучацца. Можа заўтра ён цябе выручыць!

Мал. М. ГІРГЕЛЯ (БЕЛТА).

Фірма "Івацэвічы" віншуе і запрашае

Сярэдзіна зімы – гэта цэлы шэраг святаў, адных з самых значных у жыцці як вернікаў, так і заўзятых атэістаў. А Новы год, бадай што, найвялікшая падзея для нашых дзетак. ГПФ „Івацэвічы" віншуе ўсіх з Калядамі і запрашае наведаць свае магазіны.

У іх вы знойдзеце ўсё, што неабходна для вашага святочнага стала, што прынясе задавальненне вам і вашым гасцям, прымусіць свяціцца шчаслівым бляскам вачаняты вашых дзетак.

Прыходзьце і выбірайце!

Газета выдаецца на беларускай і рускай мовах. Набіраецца ў Івацэвічах, друкуецца ў Баранавіцкай друкарні (г. Баранавічы, вул. Савецкая, 80). Выходзіць два разы на тыдзень: у сераду і суботу.
Фармат 420х300 мм. Аб'ём – 1 друк. аркуш.
Падпісана да друку 26 снежня ў 14.00.

ЗАСНАВАЛЬНІК: гандлёва-прамысловая фірма „Івацэвічы". Рэгістрацыйны нумар 1147.

Рэдактар Лідзія ЦАЛУЙКА.

НАШ АДРАС: 225250, г. Івацэвічы, вул. Свярдлова, 5, рэдакцыя „Газеты Уладзіміра Кудзінава". Тэлефон 2-12-09.

Рукапісы і здымкі не рэцэнзуюцца і не вяртаюцца. Аўтары апублікаваных матэрыялаў нясуць адказнасць за падбор і дакладнасць фактаў. Іх меркаванні і выказванні могуць не супадаць з пунктам гледжання рэдакцыі і не накладваюць на яе ніякіх абавязацельстваў. Пры перадрукоўванні спасылка на нашу газету абавязковая.

Індэкс 63959. Тыраж 4.000 экз. Заказ № 2329.

© PDF: Kamunikat.org 2020 © Інтэрнэт-версія: Kamunikat.org 2020